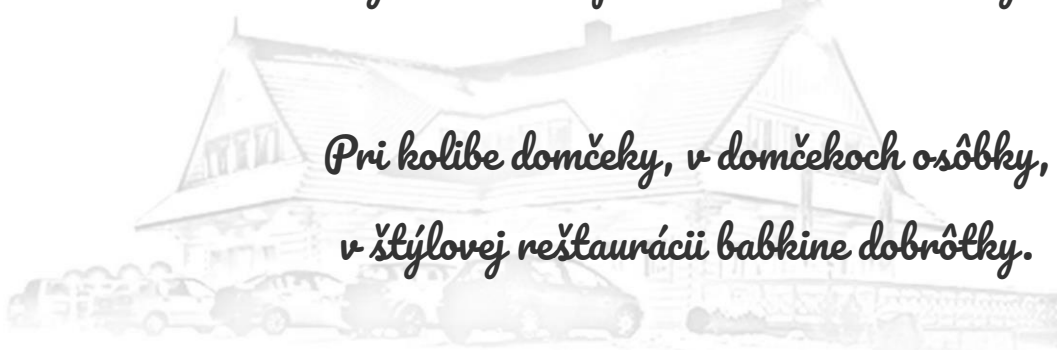




*Nádherná zelená dolinka, uprostred sveta
...v tej dolinke rozprestiera sa ...Koliba Gréta*



*Pri kolibe domčeky, v domčekoch o sôbky,
v štýlovej reštaurácii babkine dobrôtky.*

*V láskavom náručí Liptovskej Mary,
každý hneď zabudne na všetky chmáry.*



Vitajte u nás, hostia milí!

Teší nás, že ste sa zastavili...



Vážení hostia.

...naším cieľom je priniesť na Váš stôl tradičné slovenské jedlá najvyššej kvality, a preto jedlá v našej reštaurácii pripravujeme výlučne z čerstvých surovín pochádzajúcich od regionálnych výrobcov. Kvalitné jedlo sa nedá pripraviť za 10 minút, tak sa u nás pohodlne usadte a vychutnávajte si nádherný výhľad na okolitú prírodu...

Ak ste boli s jedlom a obsluhou spokojní, bolo to našim cieľom. Odmena pre obsluhu nie je zakalkulovaná v cene a je rozdeľovaná priamo personálu. Tringelt je možné zanechať aj pri platbe platobnou kartou.

V prípade, že ste neboli spokojní, prosíme Vás, dajte nám šancu na nápravu hneď na mieste. Každý deň je na prevádzke prítomná zodpovedná osoba, ktorá Vašu námietku ochotne vyrieši.

S úctou k zákazníkovi,
Anton a Marek Považský – majitelia podniku
Karol Sklenár – executive chef
Šéfkuchári: Miroslav Oršoz, Vladimír Ďurta, Martin Tekeljak
Kuchári: Martina Pocisková, Marcela Švárna


Pekelné páľivá kuchyňa

Ako novinku Vám ponúkame ochutiť si jedlá a obohatiť svoj gurmánsky zážitok o 6 druhov nami pestovaných chilli papričiek.

Túto možnosť môžete využiť bezplatne len objednávkou u obsluhy. Všetky jedlá pripravujeme v štandardnej neštipľavej chuti s možnosťou ju obohatiť.

Požiadajte o „BEDŇU SO ŠTIPLÁVINAMI“

Alergény: 1. Obilniny obsahujúce lepok 2. Kôrovce a výrobky z nich 3. Vajcia a výrobky z nich 4. Ryby a výrobky z nich 5. Arašidy a výrobky z nich 6. Sójové zrná a výrobky z nich 7. Mlieko a výrobky z neho vrátane laktózy 8. Orechy a výrobky z nich 9. Zeler a výrobky z neho 10. Horčica a výrobky z nej 11. Sezamové semená a výrobky z nich 12. Oxid siričitý a siričitany v koncentráciách vyšších ako 10 mg/kg alebo 10 ml/l 13. Vlčí bôb a výrobky z neho 14. Mäkkýše a výrobky z nich

 - Polpenzia

**Hmotnosť mäsa je uvedená v surovom stave. Pri polovičných porciách účtujeme 70% z celkovej sumy.
Ceny platné od 08.10.2018**



K našim jedlám sme Vám vybrali toto kvalitné slovenské víno:

Ryzling rýnsky – Dubovský & Grančič



„Ryzling so zvyškovým cukrom a sviežou kyselinkou. Víno je šťavnaté, ovocné s minerálnym a petrolejovým tónom“

Silván zelený - Dubovský & Grančič



„Vino ma svetložltú farbu. Vôňa je krásne výrazná, korenistá, s tónmi kvetov aj ovocia. Chuť je pikantná a korenistá, veľmi lahodná a svieža.“

Müller Thurgau – Vinárstvo Komjathi



„Lahké svieže víno s ovocným charakterom. Má muškátovo-kvetinovú vôňu, vonia po vanilke a mandliach, v jemnej aróme môžete objaviť aj grepovú šupku“

Lipovina Special collection – Vinárstvo J.&J.Ostrožovič



„Buket prekvapí zmesou broskýň, dule, manga, ako aj nádychom sladkastej vanilky a cyperského korenia“

Frankovka modrá rosé – Vinárstvo J.&J. Ostrožovič



„Ovocná chuť vína je podporená sviežou ovocnou kyselinkou, ktorá zanecháva limetkovo-citrusový dojem“

Cabernet Sauvignon BIO - Bio víno NATURAL Domin & Kušický



„Telo má krásnu štruktúru a je plný čierneho ovocia“



Sezónne menu Jeseň – Zima

Season menu Autumn – Winter/Menu sezonowe Jesień – Zima

Varíme regionálne, štýlovo a inak

Polievka/Soup/Zupa

- 330 ml **Silná krémová polievka** z kyslej kapusty a údeného mäsa, doplnená hubovou kyslou smotanou.... 3,90
7 **Strong creamy soup** made of sour cabbage and smoked meat, with mushroom sour cream
Mocna zupa kremowa z kvaśną kapustą i wędzonym mięsem, uzupełniona grzyb kvaśną śmietaną

Hlavné jedlá/Main courses/Dania główne

- 150g-160g **Hustý hovädzí guláš**, s viedenskou cibulkou, žemľový knedlík, doplnený brusnicovo - jablkovým čatní.....8,90
1,3,7 **Rich deer goulash** served with viennese onion, bread dumplings and cranberries – apple chutney
Bogaty gulasz wołowy podawany ze Wiedeńska cebula, pierożki z chleba, sos żurawinowo – jabłkowy
- 170 g/180 g **Pomaly varené jelenie mäso**, tlačené zemiaky z domácej farmy v Dúbrave (Valfi) s jarnou cibulkou, bryndzou a chrenovým dipom.....9,90
7 **Slowly boiled venison**, smashed potatoes from a domestic farm in Dúbrava (Valfi) with spring onion, sheep cheese, horseradish dip
Wolno gotowane mięso z jelenia, ziemniaki wyciskane ziemniaki z gospodarstwa domowego w Dúbrave (Valfi) z cebulką, bryndzą i dipem chrzanowym





Sezónne menu Jeseň – Zima

Season menu Autumn – Winter/Menu sezonowe Jesień – Zima

Varíme regionálne, štýlovo a inak

Dezert /Dessert/Deser

- 100 g **Čokoládové jedlé kamene**, plnené čučoriedkovým krémom , figovým kaviárom a škoricovým púdlom.....5,90
3,7 **Chocolate edible stones** filled with blueberry cream, fig caviar and cinnamon powder
Kamień czekoladowy wypełnione kremem jagodowym, kawiolem figowym i proszkiem cynamonowym

Kačacie a husacie hody/Duck and goose feast/Uczta z gęsiną i kaczką

¼ Pečená kačica.....9,90

¼ Roast duck / ¼ Kaczki pieczonej

- 100 g Staročeská biela dusená kapusta s jablkami / Old Czech white steamed cabbage with apples / Kapusta biela duszona z jablkami po staroczesku
100 g Červená dusená kapusta s hrozienkami a vlaškými orechmi / Red steamed cabbage with raisins and walnuts / Kapusta czerwona duszona z rodzynkami i orzechami włoskimi
2 ks Domáca zemiaková lokša / Homemade potato loksha / Domowy placek ziemniaczany - loksza
2 ks Parená knedľa / Steamed dumpling / Knedla na parze
1,3,7

¼ Pečená hus.....12,90

¼ Roast goose / ¼ Gęś pieczonej



- 100 g Staročeská biela dusená kapusta s jablkami / Old Czech white steamed cabbage with apples / Kapusta biela duszona z jablkami po staroczesku
100 g Červená dusená kapusta s hrozienkami a vlaškými orechmi / Red steamed cabbage with raisins and walnuts / Kapusta czerwona duszona z rodzynkami i orzechami włoskimi
2 ks Domáca zemiaková lokša / Homemade potato loksha / Domowy placek ziemniaczany - loksza
2 ks Parená knedľa / Steamed dumpling / Knedla na parze
1,3,7



Predjedlá/ Starters/ Przystawki

- 120 g **Jemne zaúdený hovädzí tatarák** s prepeličím vajíčkom a hľuzovkovou pastou, 4 chrumkavé hrianky
na grile11,90
1,3,7 **Finely smoked beef tartar** with quail egg and truffle paste, 4 pieces of grilled toast
Delikatnie wędzony tatar wołowy z jajkiem przepiórczym i pastą z trufli , 4 szt. grzanka z grilla

Polievky/Soups/Zupy

- 0,25 l **Hovädzí vývar** s mäsom, zeleninou a domácimi rezancami 3,50
1,3,7,9 **Beef broth** with meat, vegetables and homemade noodles
Bulion wołowy z mięsem, warzywami i domowymi kawałkami
- 0,4 l  **Liptovská kapustnica** s bravčovým kolenom, leśnými hubami a klobásou 4,90
 **Liptov cabbage soup** with pork knee, wild mushrooms and sausage
Kapuśniak liptowski z golonką, grzybami leśnymi i kiełbasą



Hlavné jedlá/Main Courses/ Dania główne

- 220g  **Grilovaný hovädzí steak zo sviečkovice** s romarínovou soľou, mix chrumkavej zeleniny s pečenými zemiakmi v šupke s kyslou smotanou..... 19,90
Grilled beef sirloin steak with rosemary salt, mix crunchy vegetables with roasted potatoes in sour cream
Grillowany flank (pępek wołowy) z solą rozmarynowa, mieszaj chrupiące warzywa, pieczone ziemniaki w sosie maślanym
- 160g **Fritované kúsky rýb** so zemiakovými chipsami a uhorkovým dipom9,90
1,3,4,7 **Fried pieces of fish** with potato chips and cucumber dip 
Smażona ryba z chipsami ziemniaczanymi i dipem korkowym
- 160g **Pečený kurací filet** v paprikovej marináde, cesnakové krupoto a malý listový šalátik.....8,90
1,3,7 **Roasted chicken fillet** in a red pepper marinade, garlic groats and little salad 
Filet z kurczaka w marynacie paprykowej, czosnkowym krupoto I mała sałata
- 160 g **Vyprážený oštiepok** v zemiakovom cestíčku, listový šalátik, zemiakové hranolky a tatarská omáčka9,50
1, 3, 7 **Original Liptov cheese** in potato pastry, lettuce, chips and tartar sauce 
Smażony ser oscypek w cieście ziemniaczanym, sałatka, frytki ziemniaczane, sos tatarski



300g **Cesnakovo - tymiánová krkovička na grile** s cibuľovým kompótom a zemiakovými plackami.....8,90
1, 3, 7 **Garlic - thyme scrag end grilled** with onion compote and potato pancakes (PP)
Wieprzowa szyja na tymianku i czosnku z kompotem cebulowym i naleśniki ziemniaczane

220g **Vyprážený bravčový rezeň** so zemiakovo majonézovým šalátom.....9,90
1,3,7,10 **Fried pork schnitzel** with potato mayonnaise salad (PP)
Smažený sznycel wieprzowy i salátka ziemniaczana z majonezem

Tradičné slovenské jedlá / Traditional Slovak dishes / Tradycyjne

420 g **Liptovské zemiakové halušky s lahodnou bryndzou** z Liptova posypané škvarkami.....7,80
1,3,7 **Liptov potato dumplings** with delicious sheep cheese from Liptov topped with bacon pieces (PP)
Liptowskie kluski (haluski) ziemniaczane z bryndzą delikatesową z Liptowa, posypane skwarkami



300 g **Tradičné pirohy** so zemiakovo-bryndzovou náplňou, preliate smotanou s kôprom a posypané
1,3,7 **škvarkami**7,80
Potato pastry filled with sheep cheese, with mixture of sheep cheese and cream (PP)
Pierogi tradycyjne nadziewane ziemniakami z bryndzą, polane śmietaną z bryndzą


400 g **Strapačky** s kyslou kapustou a škvarkami.....7,80
1,3,7 **Potato dumplings** with stewed sour cabbage and bacon pieces (PP)
Kluski chłopskie z kapustą kiszoną i skwarkami





- 150g **Rezance z bravčového mäsa** s farebnou paprikou a červenou cibuľou, zemiakové mini placky, majoránkový púder a pečené vajce s cesnakom11,80
1,3,7 **Pork noodles** with bell peppers and red onion, potato mini pancakes, marjoram powder and roasted eggs with garlic 
Krajanka z polędwicy wieprzowej, z kolorową papryką i czerwoną cebulą, placki ziemniaczane mini, proszek z majeranku i jajko pieczone z czosnkiem
- 500 g **Pečené bravčové rebrá** v chilli-medovej marináde s ďumbierom podávané na doske so strúhaným chrenom, horčicou, kyslými uhorkami, feferónmi a tmavým chlebom.....13,80
1,3,7,10 **Roasted pork ribs** in a chilli-honey marinade with ginger served on a board with grated horseradish, mustard, sour pickles, pepperoni and dark bread
Žeberka wieprzowe pieczone w marynacie chilli-miodowej z imbirem, podawane na drewnianej tacy, z świeżo startym chrzanem i ciemnym chlebem
- 700 g **Pomaly pečené bravčové koleno s kosťou**, podávané na doske so strúhaným chrenom, horčicou, kyslými uhorkami, feferónmi a tmavým chlebom.....14,80
1,3,7,10 **Grilled pork knee**, served on a board with grated horseradish, mustard, sour pickles, pepperoni and dark bread
Golonka pieczona powoli z kością , podawana na drewnianej tacy z chrzanem, musztardą, ogórkiem marynowanym, pikantną papryką i ciemnym chlebem

Detské jedlá /For children/ Dania dla dzieci

80 g  **Kurací plátok** s maslovou omáčkou, ½ ryža, ½ hranolky.....5,80
 7 **Chicken slices** with butter sauce, ½ rice, ½ french fries 
Kawałek kurczaka z sosem maślanym, ½ ryż, ½ frytki

150 g **Cestoviny** podľa ponuky dňa s paradajkovým pyré a strúhaným syrom.....5,80
 1,7 **Pasta** by the offer of the day with tomato puree and grated cheese 
Makaron zgodny z ofertą dnia z puree pomidorowym i tartym serem

Šaláty/Salads/ Sałatki

220 g  **Rímsky šalát** s cherry paradajkami, cesnakovo parmezánovým dresingom a opekanými kuracími
 7,9 **prsiami**.....7,90 
Roman salad with cherry tomatoes, garlic parmesan dressing and roasted chicken breasts
Sałata rzymska z pomidorami cherry, sos czosnkowy z parmezanem i pieczone piersi z kurczaka



Dezerty/Desserts/Desery

- 90 g **Biely choco mousse** v zamatovej čokoláde na perníkovom piškóte, studená levanduľová polievka,
1,3,7 figový kaviár.....5,80
White choco mousse in velvet chocolate on ginger sponge, cold lavender soup, fig caviar
Biały choco mousse w jedwabistej czekoladzie na biszkopecie piernikowym, chłodnik lawendowy, kawior z fig
- 180 g **Palacinka s domácou marmeládou**, čokoládový krém a studené lesné ovocie.....4,80
1,3,7 **A pancake with homemade marmalade**, chocolate cream and cold forest fruit
Naleśnik z marmoladą domową, kremem czekoladowym, chłodne owoce leśne
- 100 g **Višňovo – maková štrúdľa** s vanilkovým krémom a jablkovým praskajúcim cukrom.....4,80
1,3,7 **Cherry – poppy seed strudel** with vanilla cream and an apple cracking sugar
Strucla wiśniowo-mpakowa z kremem waniliowym i z jabłkowym „trzeszczącym” cukrem



Dobrú chuť, milí hostia!



Bezlepkové/ Gluten Free / Bezglutenowe



Bezlaktózové / Lactose Free / Bezlaktozy



Polpenzia

Kačacie a husacie hody

Pečená kačica celá 1800 g pre 4 – 6 osôb49,90

- 400 g Staročeská biela dusená kapusta s jablkami
- 400 g Červená dusená kapusta s hrozienkami a vlašskými orechmi
- 4 ks Domáca zemiaková lokša
- 12 ks Parená knedľa
- 200 g Tmavá kačacia pečeň, restovaná na cibulke s čerstvým majoránom
- 4 ks Makovo – višňová štrúdlľa, pomarančový prach
- 4dcl Ríbezľové víno Pereg

1,3,7

Pečená hus celá 2200 g pre 4 – 6 osôb69,90

- 400 g Staročeská biela dusená kapusta s jablkami
- 400 g Červená dusená kapusta s hrozienkami a vlašskými orechmi
- 4 ks Domáca zemiaková lokša
- 12 ks Parená knedľa
- 200 g Tmavá kačacia pečeň, restovaná na cibulke s čerstvým majoránom
- 4 ks Makovo – višňová štrúdlľa, pomarančový prach
- 4 dcl Ríbezľové víno Pereg

1,3,7

¼ Pečená kačica9,90

- 100 g Staročeská biela dusená kapusta s jablkami
- 100 g Červená dusená kapusta s hrozienkami a vlašskými orechmi
- 2 ks Domáca zemiaková lokša
- 2 ks Parená knedľa

1,3,7

¼ Pečená hus12,90

- 100 g Staročeská biela dusená kapusta s jablkami
- 100 g Červená dusená kapusta s hrozienkami a vlašskými orechmi
- 2 ks Domáca zemiaková lokša
- 2 ks Parená knedľa

1,3,7